

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829



Presentación Bodega



CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

1829: Un aristócrata aventurero y dos expertos en vino

La historia comenzó con Athanase de Villermont, el hijo menor de una familia noble con un destino brillante. Un gran soldado que brilló durante la Guerra de Independencia de los Estados Unidos, heredó una extensa propiedad de su familia en el área de Aÿ. Inmediatamente previó el extraordinario potencial de los vinos de Champagne, pero como aristócrata se le prohibió involucrarse en el comercio. Luego conoció a Joseph Bollinger, un alemán que había viajado mucho y que había dejado su país de nacimiento para aprender sobre el comercio del vino de Champagne, y Paul Renaudin, un hombre local que estaba fascinado por el mundo del vino. La firma Renaudin-Bollinger & Cie fue fundada el 6 de febrero de 1829. Joseph se encargaba de las ventas y Paul de la bodega. Athanase había fundado una casa de champán que perduraría a lo largo de los siglos.

El viñedo excepcional de Bollinger

Las 179 hectáreas de la casa están plantadas con el 85% de las vides Grand Cru y Premier Cru, repartidas en siete viñedos principales: Aÿ, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay están plantadas con Pinot Noir, Cuis con Chardonnay y Champvoisy con Pinot Meunier. Bollinger es una de las pocas casas de champán que producen la mayoría de sus propias uvas para sus mezclas. Pinot Noir representa el 60% del viñedo de la casa, correspondiente a la proporción exacta de esta exigente variedad de uva en el blend Special Cuvée. Complejo y potente, proporciona a los vinos de Bollinger una estructura notable. Otro de los rasgos distintivos de Bollinger son dos parcelas, el Clos Saint-Jacques y Chaudes Terres, que nunca han sucumbido a la filoxera, la enfermedad que asoló casi toda la zona vitivinícola de champán a principios del siglo XX. Estas vides sin injertar se cuidan completamente a mano y se reproducen mediante una forma de estratificación llamada provignage, lo que proporciona los medios para preservar este extraordinario patrimonio del que se produce la muy exclusiva cuvée de Vieilles Vignes Françaises.



BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

CHAMPAGNE, FRANCIA.



Variedades: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier.

Más del 85% de los Grands y Premiers Crus. Uso exclusivo de la cuvée. La mayoría de los vinos de reserva, parte de los cuales han sido envejecidos en magnum durante 5 a 15 años.

Maduración: más del doble del tiempo requerido por la denominación.

Dosage: moderado, de 7 a 8 gramos por litro.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

Notas del Sommelier: Un color dorado, característico de las variedades de uva negra; burbujas muy finas. En nariz una hermosa complejidad aromática; aromas de fruta madura y especiados; toques de manzanas asadas, compota de manzana y melocotones. Al paladar: una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad; burbujas como terciopelo; aromas de pera, brioche y especiados, notas de nuez fresca.

Maridaje: Cualquier pescado, especialmente sushi y sashimi. Mariscos: camarones, langostinos, cigalas, bogavante a la plancha. Aves y carnes blancas. Parmesano, buen jamón curado.



BOLLINGER ROSÉ BRUT

CHAMPAGNE, FRANCIA.



Variedades: 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier.

Solo se añade entre un 5 y un 6% de vino tinto (viñedos de Verzenay y Aÿ) debido a su potencia. Más del 85% de los Grands y Premiers Crus. Uso exclusivo de la cuvée.

Maduración: más del doble del tiempo requerido por la denominación.

Dosage: moderado, de 7 a 8 gramos por litro.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

Notas del Sommelier: Tonos bronce combinados con la profundidad intensa de un gran vino tinto. En nariz la nobleza de los frutos rojos: notas de grosella roja, cereza y fresa silvestre. Un toque picante, no muy diferente de Special Cuvée. Al paladar una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad, con un final tánico debido al acompañamiento del vino tinto Burbujas finas como el terciopelo Sabores de frutos del bosque.

Maridaje: Cangrejo de río, langosta, salmón cocido por un lado. Cocina japonesa o cocina asiática no tan picante. Postre a base de frutas: sopa de frutas, tarta de fresa, frambuesas.



BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE

CHAMPAGNE, FRANCIA.

— * —

Variedades: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay.

21 Crus: principalmente Aÿ y Verzenay para el Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger y Oiry para el Chardonnay. Fermentado íntegramente en barrica. En Bollinger, solo las cosechas de muy alta calidad se convierten en Vitage.

Maduración: más del doble del tiempo requerido por la denominación.

Dosage: moderado, 8 gramos por litro.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

Notas del Sommelier: Su delicado color y reflejos dorados son un signo de la madurez del vino y los métodos de elaboración de Bollinger. Completo y expresivo. Albaricoque, almendra y avellana, seguidos de notas de miel y cereales entrelazados en una sinfonía de aromas. Textura y estructura excepcionales. Denso, sedoso con un final largo. Fresco y pleno con un delicioso final refinado.

Maridaje: Vieiras con acedera y vainilla. Ostra a la plancha, mantequilla ahumada y verdolaga. Seta de gallina del bosque, emulsión de patata y trufa.



BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ

CHAMPAGNE, FRANCIA.

— * —

Variedades: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay.

21 Crus: principalmente Aÿ y Verzenay para el Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger y Oiry para el Chardonnay. 5% vino tinto Côte aux Enfants. Uso exclusivo de la cuvée. Fermentado íntegramente en barrica. En Bollinger, solo las cosechas de muy alta calidad se convierten en Vitage.

Maduración: más del doble del tiempo requerido por la denominación.

Dosage: moderado, 8 gramos por litro.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

Notas del Sommelier: Una rosa delicada derivada de La Côte aux Enfants Pinot Noir. Aromas de grosellas rojas y frutos negros acompañan a las encantadoras notas cítricas. Mucha delicadeza. La frescura y la textura cremosa se prolongan con un final picante.

Maridaje: La Grande Année Rosé se disfruta mejor con platos salados. Filetes de pechuga de pato, codorniz, paloma o pintada. Salsa de venado Grand Veneur. Cocina exótica u oriental.



BOLLINGER R.D. CHAMPAGNE, FRANCIA.



Variedades: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

14 Crus: 91% Grands crus y 9% Premiers crus. Uso exclusivo de la cuvée. Fermentación íntegramente en barrica de roble. En Bollinger, solo las cosechas de muy alta calidad se convierten en Vitage.

Maduración: Una maduración muy larga, más de cuatro veces más larga del tiempo requerido por la denominación.

Dosage: Muy bajo: "Extra Brut", 3 gramos por litro.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 °C.

Notas del Sommelier: Intensos destellos de oro.

Complejo en nariz con aromas de miel y brioche. A esto le sigue una gran cantidad de especias (jengibre, comino, alcaravea y más), antes de evolucionar hacia notas de ciruela mirabel, albaricoque seco y avellana fresca. Una apertura viva y limpia que revela notas de ciruela blanca, nuez y anís. Su frescura es hermosa y su tensión increíble.

Maridaje: Maridajes a base de azafrán. Langostinos con vinagreta de azafrán - Filete de fletán en costra de azafrán - Pollo Bresse con salsa de azafrán y jengibre.



VIEILLES VIGNES FRANÇAISES CHAMPAGNE, FRANCIA.



Variedad: Grand Cru 100% Pinot Noir (Blanc de Noirs). Uso exclusivo de la cuvée. Fermentado íntegramente en barricas envejecidas. En Bollinger, solo las cosechas de la más alta calidad se convierten en una añada.

Maduración: Envejecido en bodega más del doble del tiempo exigido por la denominación. Sellado con corcho natural durante la crianza.

Dosage: Bajo, 6 gramos por litro.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

Notas del Sommelier: Un color con matices dorados. Nariz compleja con frutos secos tostados de avellana, moca y tostado, complementada con notas de mirabel y ciruela roja. Un espectro aromático muy amplio se expresa a través de un paladar untuoso, preciso y salino con notas de frutos secos, especias (vainilla, cardamomo) y verbena. Tiene una longitud notable, marcada por un final alimonado y calcáreo.

Maridaje: Ideal con Caviar blanco, Trufa.



LA CÔTE AUX ENFANTS

CHAMPAGNE, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir de “La Côte aux Enfants” en Aÿ. Un tercio de la cosecha se vinifica en racimos enteros. Una producción muy pequeña dedicada a las grandes añadas.

Maduración: Vinificación al estilo tradicional de la Borgoña. Envejecido durante ocho meses en pequeñas barricas viejas de roble.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 °C.

Notas del Sommelier: Un cálido color granate.

Notas especiadas con intensos aromas a flor de saúco, cereza negra y arándanos. Sabores a regaliz y frutos negros, redondeados por una gran estructura tánica.

Maridaje: Ideal con Ternera en salsa de vino tinto. Filete de ternera con chalotes y salsa de vino tinto. Aves y pato.



